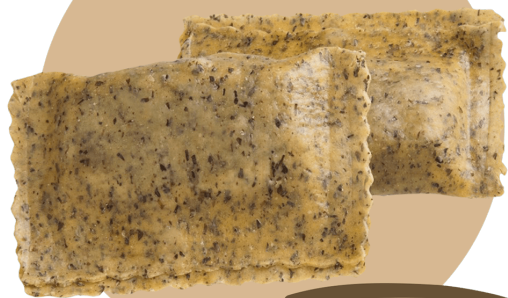




A14



## Tortellacci rústicos de corzo



6-7'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg ?

POR CARTÓN



125g

SERVICIO



18

MES A -18 °C

### Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, harina integral de trigo sarraceno, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

### Ingredientes del relleno

Carne de corzo guisada 82% (carne de corzo, pulpa de tomate, apio, zanahorias, cebolla, aceite de semillas de girasol, vino, sal, ajo, salvia, laurel, romero, bayas de enebro, pimienta), pan rallado, queso Grana Padano DOP.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 890 – Valor energético kcal 211  
– Grasas g 4,1 de los cuales ácidos grasos saturados g 1,8 – Los hidratos de carbono g 26,2 de los cuales azúcares g 1,7 – Fibras g 4,7 – Proteínas g 15,1 – Sal g 1,34

### Ficha de datos



+/- 15g

POR PIEZAS

%

35

RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN

%

48

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE